

# GRANDE RÉSERVE

AOP CORBIÈRES | 2019

## ORIGINE

### Cépages

Syrah  
Grenache  
Carignan  
Mourvèdre

### Terroir

Vignes de 20 - 30 ans  
Coteaux argilo-calcaires  
et caillouteux exposés au  
soleil levant

### Vinification, élevage

Macération 3 à 4 semaines, puis extraction douce et précise, sur une matière parfaitement mûre.  
Elevage 18 mois en foudres 50hL et fûts 500L

## DÉGUSTATION

**Température de dégustation** 18-20°C

**Garde** 10-15 ans

### Nez

Intense de fruits noirs et rouges (cassis, framboise)  
Après aération, les notes de vanille, chocolat et toastés de l'élevage en barrique se révèlent.

### Accords mets & vin

Gibiers ou viandes en sauce (pavé de cerf, lièvre à la royale)  
Carpaccio de bœuf, Magret de canard  
Fromages affinés

### Bouche

Attaque élégante et dense.  
Bouche structurée aux tannins fondus. Arômes de fruits noirs confiturés, de garrigue (thym) et saveurs torréfiées et chocolatées sur la longueur.



*Vin en conversion vers l'agriculture biologique. Il sera certifié à partir du millésime 2020.*

Au cœur des Corbières Maritimes, dans le Sud de la France, Château de Lastours est un magnifique domaine ancestral de 850 hectares. 100ha de vignes et 10ha d'oliviers sont parsemés sur le domaine. Notre terroir unique allié à une équipe de passionnés : les conditions idéales pour façonner des vins d'exception.